Série BT62FQ
Série BT620FQ

Four encastrable
manuel d'utilisation

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

Imaginez les possibilités

Merci d'avoir choisi un produit Samsung. Pour bénéficier d'un service plus complet, veuillez vous inscrire sous

www.samsung.com/global/register

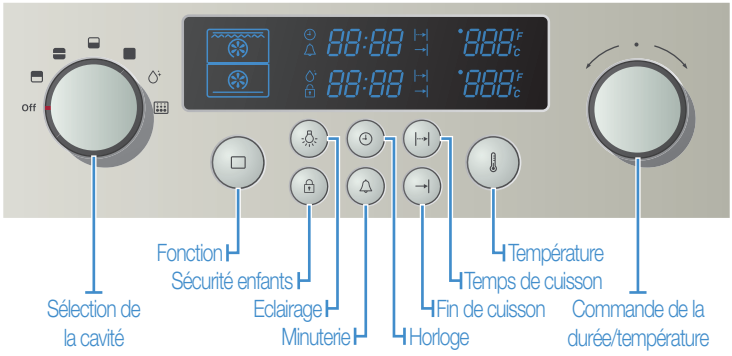
Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Le design et la couleur présentés ici peuvent différer de votre produit.

SAMSUNG

01 | INFORMATION

Merci d'avoir choisi un four encastrable Samsung. Ce manuel contient des informations importantes qui vous aident à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien. Veuillez prendre le temps de le lire attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le en vue d'une consultation ultérieure.

CONSEIL: Pour la série BT62FQ les boutons de commande et de sélection sont contextuels. Pour les activer, il suffit d'appuyer dessus. Si vous souhaitez les rentrer, pressez à nouveau.



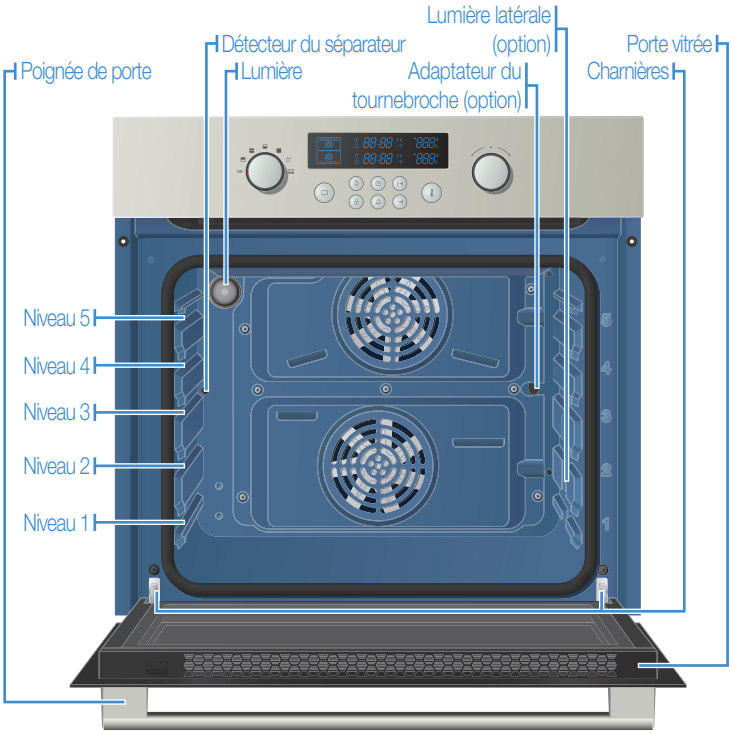
02 | CARACTÉRISTIQUES

MODE DOUBLE FOUR

Lorsque la plaque séparatrice est insérée, il est possible d'effectuer une cuisson indépendante dans deux compartiments séparés du four. Cette fonction permet d'améliorer le rendement énergétique et de faciliter l'utilisation.

NETTOYAGE VAPEUR

La fonction d'auto-nettoyage du four fait appel à la puissance de la vapeur pour détacher la graisse et les salissures des parois internes du four en toute sécurité (voir « Nettoyage vapeur », page 12).



ATTENTION: Soyez très prudents lorsque vous sortez du four des plats ou des accessoires. Les plats, les accessoires et les surfaces sont très chauds et peuvent vous brûler!

ATTENTION: Veillez à fixer correctement les accessoires dans les rainures. Il faut laisser un espace d'au minimum 2 cm entre le bas du four et les plaques, sinon la surface émaillée pourrait être endommagée.

03 | SOMMAIRE

CHAPITRE	PAGE	CHAPITRE	PAGE
ESSAIS DES PLATS	03	CONFIGURATION	06
ACCESSOIRES	03	CONTACT	08
MODE UNIQUE	04	INSTALLATION & MAINTENANCE	09
FONCTIONS	04	NETTOYAGE & ENTRETIEN	12
MODE DOUBLE FOUR	05	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	16

essais des plats

Les plats testés sont conformes à la norme EN 60350. Ces informations peuvent vous servir de guide lors de la préparation de plats similaires.

CUISSON | Les types de cuisson recommandés sont valables une fois le four préchauffé.

TYPE D'ALIMENTS	PLAT	NIVEAU	MODE DE CUISSON	TEMP	TEMPS DE CUISSON
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	3	Convection naturelle	160-180 °C	15-25 min.
	Lèchefrite & plaque à pâtisserie	1 & 4	Chaleur tournante	150-170 °C	20-30 min.
Biscuit de Savoie	Grande grille & plaque à pâtisserie (Revêtement noir, ø 26 cm)	2	Convection naturelle	160-180 °C	20-30 min.
Tarte aux pommes	Grande grille & plaque à pâtisserie & 2 moules à gâteau (Revêtement noir, ø 20 cm)	1 & 3	Chaleur tournante	170-190 °C	80-100 min.
	Grande grille & 2 moules à gâteau (Revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Convection naturelle	170-190 °C	70-80 min.

FAIRE GRILLER | Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril réglée à 300°.

TYPE D'ALIMENTS	PLAT	NIVEAU	MODE DE CUISSON	TEMP.	TEMPS DE CUISSON
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	300 °C	1ère face 1 à 2 min. 2ème face 1 à 1 1/2 min.
Hamburgers	1) Petite grille & lèchefrite 2) Grande grille & lèchefrite	1) 4 2) 4 & 3	Grand gril	300 °C	1ère face 7 à 10 min. 2ème face 6 à 9 min.

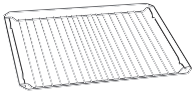
1) Série BT62FQ, 2) Série BT620FQ

accessoires

Votre nouveau four Samsung est livré avec de nombreux accessoires qui vous seront utiles lors de la préparation de divers mets. Ils comprennent la plaque séparatrice pour le mode double – unique en son genre -, des plaques, des grilles et un tournebroche.

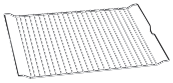
PLAQUE SÉPARATRICE

Elle doit être utilisée si vous sélectionnez le mode double. La plaque, qui doit être insérée au niveau 3, sépare les compartiments inférieur et supérieur.



GRANDE GRILLE

Elle est utilisée pour griller et rôtir. Vous pouvez l'utiliser avec des casseroles ou autres plats de cuisson.



PETITE GRILLE (OPTION)

Elle est utilisée pour griller et rôtir. Elle peut être combinée avec la lèchefrite hefrite afin d'éviter que le liquide coule sur le fond du four.

PLAQUE À PÂTISSERIE

La plaque à pâtisserie (plate) est utilisée pour la préparation de cakes, biscuits et autres pâtisseries.

LÈCHEFRITE

La lèchefrite (profonde) convient pour le rôtissage. Elle peut être utilisée avec la petite grille afin d'éviter que le liquide coule sur le fond du four.

mode unique

En mode unique, le four fonctionne comme un four traditionnel. Utilisez ce mode pour de grandes quantités d'aliments ou si vous avez besoin d'accessoires spéciaux, comme le tournebroche. En mode unique, vous pouvez utiliser toutes les fonctions du four.

SELECTIONNEZ MODE UNIQUE | 01
Pour utiliser le mode unique, retirez la plaque séparatrice du four.

Avec le mode unique, vous pouvez choisir parmi toutes les fonctions du four:

MODE UNIQUE Toutes les fonctions sont disponibles avec le mode unique.
Le mode unique permet l'utilisation traditionnelle du four.

RÉGLEZ LA FONCTION | 02
Appuyez sur la touche de **fonction**, l'indication de la fonction clignote.

Tournez le **bouton de sélection**, choisir le réglage spécifique.

03 | RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE
Appuyez sur la touche de **température**, l'indication de la température clignote.

fonctions

Ce four offre six fonctions différentes. Selon le mode de fonctionnement sélectionné – mode double ou unique - vous pouvez choisir parmi ces fonctions:

CONVECTION NATURELLE
La chaleur est fournie par les éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction convient à la cuisson et le rôtissage standard de presque tous les aliments.

CHALEUR TOURNANTE
La chaleur produite par la convection est répartie de manière égale dans le four grâce à des ventilateurs. Cette fonction est idéale pour les plats préparés surgelés et la cuisson au four.

GRIL SUPERIEUR & CHALEUR TOURNANTE
La chaleur, produite par l'élément chauffant supérieur et la convection, est répartie de manière égale dans le four grâce à des ventilateurs. Nous vous recommandons cette fonction pour rôtir des mets croustillants, comme la viande.

GRIL INFERIEUR & CHALEUR TOURNANTE
La chaleur, produite par l'élément chauffant inférieur et la convection, est répartie de manière égale dans le four grâce à des ventilateurs. Nous vous recommandons cette fonction pour les pizzas, le pain et les gâteaux.

PETIT GRIL
La chaleur provient de la petite surface du gril. Cette fonction est idéale pour faire griller de petites quantités d'aliments qui exigent peu de chaleur, comme le poisson ou des baguettes.

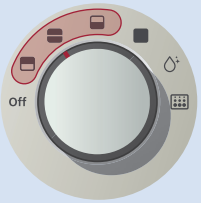
GRAND GRIL
La chaleur provient de la grande surface du gril. Cette fonction est idéale pour les mets gratinés et les grillades.

mode double four

Ce four présente le seul système de cuisson en mode double. Il vous permet de préparer en même temps deux plats différents, dans le haut et dans le bas du four, en utilisant des températures différentes. Vous pouvez aussi décider d'utiliser l'un des compartiments – supérieur ou inférieur, ce qui économise du temps et de l'énergie.

SÉLECTIONNEZ LE MODE DOUBLE FOUR | **01**

Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour utiliser le mode double.



Selon le mode double sélectionné, vous pouvez choisir parmi ces fonctions:

MODE FOUR SUPÉRIEUR	Chaleur tournante | Gril supérieur et chaleur tournante | Grand gril Le mode four supérieur économise temps et énergie pour de petites quantités d'aliments.
MODE DOUBLE FOUR	Supérieur et inférieur, fonctionnement par compartiment Le mode double vous permet de préparer deux plats utilisant des réglages différents (température, fonction).
MODE FOUR INFÉRIEUR	Chaleur tournante | Gril inférieur et chaleur tournante Le mode four inférieur économise temps et énergie pour de petites quantités d'aliments.

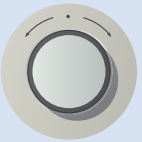
REMARQUE: Pour le mode four supérieur, tenez compte uniquement des points **02/03** pour le mode inférieur, des points **04/05**.

RÉGLAGE FOUR SUPERIEUR | **02**

Appuyez sur la touche de **fonction**, l'indication de la fonction supérieure clignote.

03 | REGLAGE DE LA TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE

Appuyez sur la touche de **température**, l'indication de la température supérieure clignote.



Tournez le **bouton de sélection**, choisir le réglage spécifique.

RÉGLAGE FOUR INFERIEUR | **04**

Appuyez sur la touche de **fonction**, l'indication de la fonction inférieure clignote.

05 | REGLAGE DE LA TEMPÉRATURE INFÉRIEURE

Appuyez sur la touche de **température**, l'indication de la température inférieure clignote.

configuration

REMARQUE: Le mode de cuisson double permet d'utiliser différents réglages pour les compartiments supérieur et inférieur (temps de fin de cuisson, temps de cuisson, température, réglage de la minuterie). Pour introduire ou modifier un réglage pour chaque compartiment, appuyez sur le bouton correspondant:

UNE FOIS | FOUR SUPÉRIEUR

DEUX FOIS | FOUR INFÉRIEUR

01 | RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors du premier branchement de l'alimentation électrique, utilisez le produit seulement après avoir réglé l'heure.

RÉGLEZ L'HORLOGE | **01**

Appuyez sur la touche de **l'horloge**, l'indication des heures clignote.

RÉGLEZ LES MINUTES | **02**

Appuyez sur la touche de **l'horloge**, l'indication des minutes clignote.

Tournez le **bouton de sélection**, réglez le temps.

03 | CONFIRMEZ L'HEURE

Appuyez à nouveau sur la touche de , **l'horloge**, pour mettre à l'heure actuelle.

02 | RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

RÉGLEZ L'HEURE DE FIN DE CUISSON | **01**

Appuyez sur la touche **fin de cuisson**, l'indication fin de cuisson clignote.

02 | CONFIRMEZ L'HEURE DE FIN DE CUISSON

Appuyez à nouveau sur la touche **fin de cuisson**, ou attendez 3 secondes.

FACULTATIF | AJOUTEZ LE TEMPS DE CUISSON

Tournez le **bouton de sélection**, réglez le temps désiré.

RÉGLEZ LE TEMPS DE CUISSON | **03**

Appuyez sur la touche **temps de cuisson**, l'indication temps de cuisson clignote.

04 | CONFIRMEZ LE TEMPS DE CUISSON

Appuyez à nouveau sur la touche **temps de cuisson**, ou attendez 3 secondes.

03 | MODIFICATION DES RÉGLAGES DE TEMPS

SÉLECTIONNEZ LE TEMPS À MODIFIER | **01**

Appuyez sur la touche **fin de cuisson** ou **temps de cuisson**, l'indication clignote.

Tournez le **bouton de sélection**, réglez le nouveau temps de fin de cuisson ou de cuisson.

02 | CONFIRMEZ LE TEMPS MODIFIÉ

Appuyez à nouveau sur la touche **fin de cuisson** ou **temps de cuisson**, le nouveau temps est réglé.

04 | CHANGEMENT DE LA TEMPÉRATURE

RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE | **01**

Appuyez sur la touche de **température**, l'indication température clignote.

Tournez le **bouton de sélection**, réglez la nouvelle température.

02 | CONFIRMEZ LA TEMPÉRATURE

Attendez 3 secondes, la nouvelle température est alors réglée.

05 | RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

RÉGLEZ LE TEMPS DE CUISSON | **01**

Appuyez sur la touche **temps de cuisson**, l'indication temps de cuisson clignote.

02 | CONFIRMEZ LE TEMPS DE CUISSON

Appuyez à nouveau sur la touche **temps de cuisson**, ou attendez 3 secondes.

FACULTATIF | AJOUTEZ L'HEURE DE FIN DE CUISSON

Tournez le **bouton de sélection**, réglez le temps désiré.

RÉGLEZ L'HEURE DE FIN DE CUISSON | **03**

Appuyez sur la touche **fin de cuisson**, l'indication fin de cuisson clignote.

04 | CONFIRMEZ L'HEURE DE FIN DE CUISSON

Appuyez à nouveau sur la touche **fin de cuisson**, ou attendez 3 secondes.

06 | RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

RÉGLEZ LA MINUTERIE | **01**

Appuyez sur la touche **minuterie**, l'indication minuterie clignote.

Tournez le **bouton de sélection**, réglez l'heure de la minuterie.

02 | CONFIRMEZ LA MINUTERIE

Appuyez à nouveau sur la touche **minuterie**, la minuterie est réglée.

07 | DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE

Appuyez sur la touche **minuterie** pendant deux secondes, l'indication minuterie disparaît et l'heure s'affiche.

08 | AFFICHAGE DE L'HEURE

Horloge

Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de **l'horloge** pour voir l'heure.

09 | SIGNAL SONORE

et

Pour activer ou désactiver le signal sonore, appuyez sur le bouton de **l'horloge** et sur le bouton de **fin de cuisson** simultanément pendant 2 secondes.

10 | ÉCLAIRAGE

Appuyez sur la touche **éclairage** respectivement:

Série BT62FQ		Série BT620FQ	
1x Entier	**2x** Supérieur	**1x** Allumé	
3x Inférieur	**4x** Eteint	**2x** Eteint	

11 | SÉCURITÉ ENFANTS

active

non active

Appuyez sur la touche **sécurité enfants** pendant deux secondes. L'indication montre que la sécurité est activée.

12 | ARRÊT

Pour éteindre le four, tournez le **bouton des opérations** sur **Off**.

SAMSUNG ELECTRONICS

Samsung Service Consommateurs
66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte
95950 ROISSY cedex
France

Pour toute information ou tout renseignement complémentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :

01 48 63 00 00

coût d'un appel non surtaxé

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com

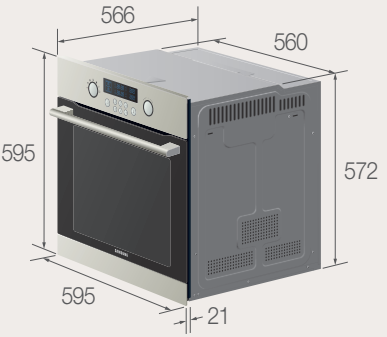
Code No.: DG68-00142L-04

01 | INSTALLATION

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé de brancher l'appareil à la prise d'alimentation secteur conformément aux règles de sécurité spécifiques.

- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des composants sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.
- La plaque signalétique du four est située sur le côté droit de la porte.

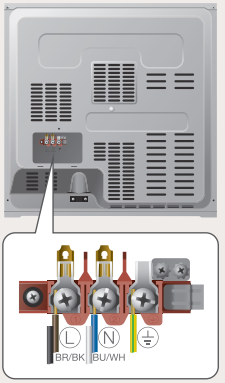


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Volume (capacité utilisable)	65 l
Sortie de l'alimentation	3650 W MAX.
Poids net	43 kg env.
Poids transport	55,5 kg env.
Dimensions extérieures (L x H x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures (L x H x P)	440 x 365 x 405 mm

BRANCHEMENT AU SECTEUR

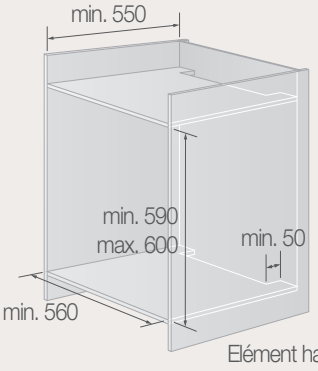
Dans les cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et pour répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une distance d'ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts). Le câble d'alimentation (H05 RR-F ou H05 VV-F, min. 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm^2) doit être assez long pour pouvoir être branché au four, même si celui-ci se trouve par terre devant le meuble où il doit être encastré. Ouvrez le cache arrière du four situé en bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes. Le câble de masse doit être relié à la borne (⏚) du four. Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé. Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défaillante.



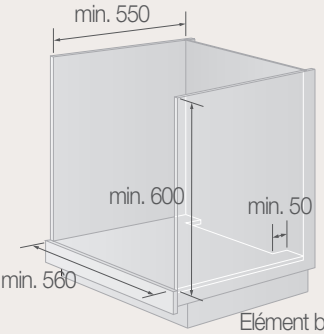
INSTALLATION DANS LE MEUBLE

Il s'agit d'un four encastrable qui doit être installé dans un élément bas ou haut.

- Tenez compte des dimensions minimales du meuble.
- Fixez le four des deux côtés au moyen de vis.



Elément haut



Elément bas

02 | INSTALLATION INITIALE

PRÉPARATION

Une fois l'installation effectuée, retirez le film protecteur en vinyle de la porte, de l'appareil et des surfaces intérieures du four.

PREMIER NETTOYAGE

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. N'utilisez pas de produits ni de tissus abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four.
Prenez de l'eau chaude, un détergent et un chiffon doux pour nettoyer la plaque à pâtisserie, la lèchefrite, les grilles et les autres accessoires, ainsi que le compartiment intérieur et les rainures latérales. L'extérieur sera nettoyé avec un chiffon humide, doux et propre.

Vérifiez que l'horloge est réglée correctement (voir « Réglage de l'horloge », page 07) et retirez tous les accessoires. Faites fonctionner le four par convection en mode unique à 200°C pendant 1 heure (voir « Mode unique » à la page 4). Il est normal que cette opération provoque une odeur caractéristique (élimination de substances résiduelles). Toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

03 | ELIMINATION

ELIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est entièrement recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans des conteneurs municipaux prévus à cet effet.

MISE AU REBUT DE VOS APPAREILS USAGÉS

AVERTISSEMENT: Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger. Ce travail doit être effectué par un électricien qualifié. Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle. En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie ou auprès de vos autorités locales.

Français

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

04 | DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (voir « Réglage de l'horloge », page 07). • Vérifiez si les réglages adéquats ont été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température?	• Le problème peut être lié aux branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire si le témoin de l'horloge clignote?	• Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (voir « Réglage de l'horloge », page 07).
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas?	• La lumière du four est défectueuse. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur fonctionne toujours après le refroidissement complet du four.
Contactez Samsung dans le monde entier	• Si vous avez des questions ou des commentaires à propos des produits de Samsung, contactez le service clients de Samsung (voir « Points de contact », page 08).

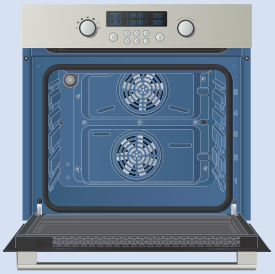
05 | CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ	SIGNIFICATION	SOLUTION
E-**[1] -SE-	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger. Arrêtez immédiatement toute utilisation du four.	Contactez le service aprèsvente Samsung le plus proche.
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Eteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
-dE-	Séparation manquante. La plaque séparatrice n'est pas utilisée correctement. Voir « Mode Double », page 05.	Insérez la plaque séparatrice pour les modes supérieur, double et inférieur. Retirez la plaque pour le mode unique.

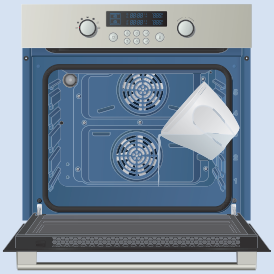
**[1] Se réfère à tous les chiffres et caractères comme E-2b, E-27, E-28, E-0A, etc.

01 | NETTOYAGE VAPEUR

Si votre four est sale et doit être nettoyé, vous pouvez utiliser le nettoyage vapeur intégré. Celui-ci est disponible après refroidissement complet du four.

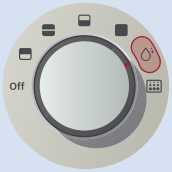


01 | Retirez tous les accessoires du four.

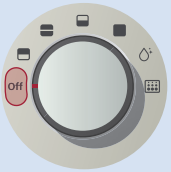


02 | Versez environ 400 ml d'eau dans le fond du four.

03 | Fermez la porte du four.



04 | Positionnez le bouton d'opération sur nettoyage vapeur. Lorsque l'affichage commence à clignoter et qu'un signal sonore est émis, l'opération est terminée.



05 | Positionnez le bouton d'opération sur « **Off** » pour mettre un terme au nettoyage vapeur.

06 | Procédez au nettoyage de l'intérieur du four avec un chiffon propre et doux.

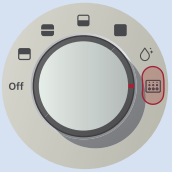
ASTUCES POUR LE NETTOYAGE VAPEUR

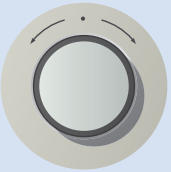
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur: L'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (par ex.: Toute une nuit).
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une éponge avec détergent ou une brosse souple. Les traces de salissure incrustées peuvent être éliminées à l'aide d'une éponge en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être éliminés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Nettoyez à l'eau claire et essuyez à l'aide d'un chiffon doux (n'oubliez pas la partie située sous le joint de la porte du four).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex.: Après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (angle de 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

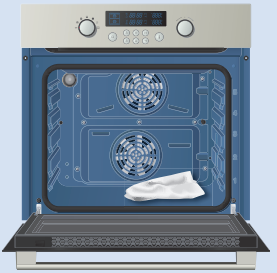
02 | AUTO-NETTOYAGE (FONCTION PYROLYSE)

Si votre four doit être nettoyé, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse intégrée. Durant l'auto-nettoyage, le four est chauffé à plus de 500°, ce qui permet de brûler les dépôts de graisse de manière à pouvoir les essuyer une fois le four refroidi.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Le four devient très chaud pendant cette opération. Les résidus d'aliments, de graisse et de jus de viande étant inflammables, un feu pourrait se déclencher dans le four pendant l'auto-nettoyage. Tenir les enfants à distance.







01 | Retirez tous les accessoires du four. Positionnez le bouton d'opération sur auto-nettoyage.

02 | Positionnez le bouton de sélection et réglez sur l'un des 3 niveaux de nettoyage.

03 | Une fois le four refroidi, essuyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon propre et doux.

P1 (BAS)	environ 120 minutes
P2 (MOYEN)	environ 150 minutes
P3 (ELEVÉ)	environ 180 minutes

REMARQUE: Lorsque la température du four atteint 300°C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité. Lorsque la température redescend à 260°C, la porte se déverrouille automatiquement.

03 | SÉCHAGE RAPIDE

Après avoir nettoyé le four - soit à la vapeur soit par auto-nettoyage, puis avoir terminé le nettoyage à la main, vous souhaitez peut-être sécher votre four rapidement. Pour ce faire, veuillez suivre les étapes suivantes:

01 | Laissez la porte entrouverte d'environ 30°.
02 | Positionnez le bouton d'opération en mode unique.
03 | Appuyez sur le bouton de validation.
04 | Positionnez le bouton de commande sur Convection.
05 | Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes et la température sur 50°C.
06 | Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

04 | NETTOYAGE MANUEL

⚠ **ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SONT FROIDS AVANT DE LES NETTOYER.**

INTÉRIEUR DU FOUR

- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez un chiffon propre et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas d'éponges rêches ou d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez des nettoyants pour fours disponibles dans le commerce.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant pour fours.

N'utilisez pas des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges ou chiffons rêches, de la laine de verre, des couteaux ou d'autres matériaux abrasifs.

EXTÉRIEUR DU FOUR

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon propre et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier essuie-tout ou d'un torchon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ou de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Façades du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager les finitions.

Façades du four en aluminium

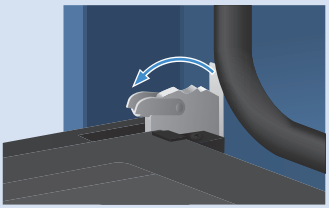
- Essuyez délicatement la plaque à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non aggressif.

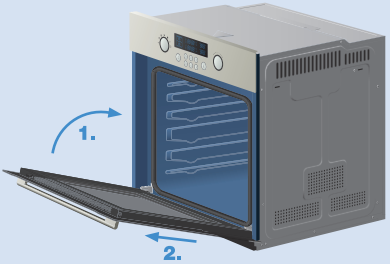
ACCESSOIRES

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Si nécessaire, trempez-les pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse pour faciliter le nettoyage.

05 | RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes. **ATTENTION:** La porte du four est lourde.





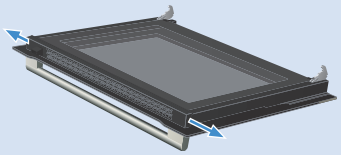
01 | Ouvrez la porte et faites basculer en arrière les fixations des deux charnières pour les ouvrir.

02 | Fermez la porte à environ 70°. Saisissez des deux mains les côtés de la porte en les maintenant par leur milieu et tirez jusqu'à ce que les charnières sortent de leurs logements.

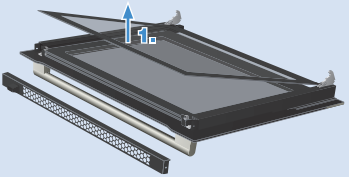
FIXATION | Répétez les étapes 1 et 2 en ordre inverse.

06 | RETRAIT DE LA VITRE DE LA PORTE

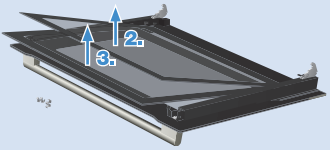
La porte du four est équipée de quatre vitres placées les unes contre les autres. Elles peuvent être retirées pour être nettoyées.



01 | Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.



02 | Otez le dessus et retirez la vitre n°1 de la porte.



03 | Soulevez la vitre n°2 et retirez les deux supports à ressort du haut de la vitre, puis retirez la vitre n°3. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude addition née de liquide vaisselle et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

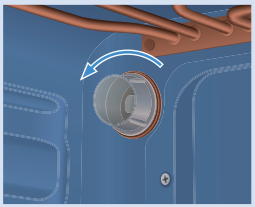
FIXATION | Répétez les étapes 1, 2 et 3 en ordre inverse.

07 | REMPLACEMENT D'UNE AMPOULE

⚠ **DANGER D'ELECTROCUTION!** Avant de remplacer une ampoule électrique du four, suivez les étapes suivantes:

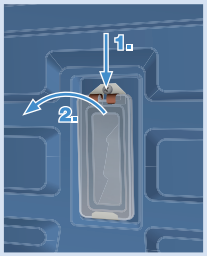
- **Eteignez** le four.
- Débranchez le four de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un chiffon dans la partie inférieure du four.
- Vous pouvez vous procurer des ampoules auprès du service après-vente Samsung.

LAMPE ARRIÈRE



01 | Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; retirez les bagues métalliques et nettoyez le cache en verre. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 W et 230 V résistante à une température de 300°C.
02 | Nettoyez le cache en verre et les bagues métalliques si nécessaire.
03 | Placez les bagues métalliques sur le cache en verre.
04 | Remettez le cache en place et fixez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

LAMPE LATÉRALE (OPTION)



01 | Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil plat (ex.: Couteau de table) entre le verre et le cadre.
02 | Retirez le cache.
03 | Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 à 40 W et 230 V résistante à une température de 300°C.

Astuce: Utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter de laisser des traces de doigts sur l'ampoule.

04 | Remettez le cache en place.

consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES CONSERVER POUR DES CONSULTATIONS ULTLTÉRIEURES.
USAGE VISÉ: Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement, dans un intérieur sec. Tout autre usage est réputé impropre et peut provoquer des blessures: La responsabilité du fabricant n'est alors plus engagée.

- En cas de défaut ou de dommage de l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente Samsung via votre revendeur.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- AVERTISSEMENT: Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement des ampoules.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par votre fabricant ou un partenaire agréé, de manière à éviter tout danger.
- Le four doit être relié à prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- Aucun fil ni aucun câble électrique ne doit être en contact avec le four.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

- Lorsque le four fonctionne, l'appareil devient chaud. Veillez spécialement à ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces internes du four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement du four. Maintenez les petits enfants à distance.

- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou avec une expérience limitée, et/ou des connaissances limitées, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou capable de leur donner des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un vaporisateur ou d'un produit nettoyant haute pression.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex.: Pizzas), il convient d'utiliser la grille métallique. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait de s'endommager.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer. Par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées, entraînant ainsi une mauvaise cuisson de vos aliments.
- Les jus de fruit laissent des traces parfois indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Si vous préparez des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four ouverte.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper rapidement.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur: l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Si la porte est séparée du four, les fixations doivent être maintenues ouvertes.
- N'utilisez pas des nettoyants fortement abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils peuvent rayer la surface, ce qui peut causer l'éclatement de la vitre.
- Si la prote est fixée, n'en retirez aucune partie (la vitre de la porte ou une autre partie), parce qu'elles peuvent endommager la porte ou provoquer des blessures.
- La vitre peut se briser si vous exercez une force excessive, spécialement sur les bords de la vitre frontale.